

Pressemitteilung

Euloge Malonga wird an der Schweizer Selektion Bocuse d'Or 2023 als Sieger gekrönt.

Am Montag, den 13. November setzte sich in Genf Euloge Malonga, stellvertretender Küchenchef im Hirslanden Salemspital in Bern, zusammen mit seinem Commis Fiona Wittwer, bei der Schweizer Auswahl für den Bocuse d'Or Europe 2024 durch. Der Wettbewerb fand im Rahmen der Cook'n'Show im Palexpo Genf statt. Niemand geringeres als Christian Stucki, Schwingerkönig und Schweizer Sportler des Jahres 2019, setzte Euloge Malonga den Lorbeerkranz auf. Dieser wird die Schweiz im März 2024 in Trondheim, Norwegen, beim nächsten Bocuse d'Or Europe vertreten.

Genf, 20. November 2023. Ein sehr zahlreiches und begeistertes Publikum wohnte dem 16. Bocuse d'Or Suisse bei, der im Bereich Cook'n'Show des Palexpo während der Automnales in Genf stattfand. Obwohl nur zwei Kandidaten zum Finale antraten, waren die Jurymitglieder mit dem hervorragenden Niveau und den präsentierten Gerichten sehr zufrieden.

Sowohl Euloge Malonga als auch Pasquale Altomonte präsentierten moderne, kreative und sehr schmackhafte Teller:

- Bei den Amuse-Bouches verarbeiteten die beiden Kandidaten Gruyère AOP in verschiedenen Texturen (u. a. Fondue), wobei der eine kandierte Kartoffeln und der andere eine mit Honig karamellierte Botzi-Birne dazu servierte.
- Die beiden Zander wurden entweder mit schwarzem Knoblauch oder Kerbel zubereitet, beide mit pflanzlichen Beilagen.
- Beim Lamm wurde bei beiden Kandidaten der entbeinte und im Ofen gegarte Rücken mit der geschmorten und zerfaserten Schulter serviert. Der Trend bei den Beilagen geht zu Kreationen aus nur einem Produkt, wie Kartoffeln, Zwiebeln, Topinambur oder Karotten, die in verschiedenen Texturen präsentiert werden.
- Zwei Produkte waren vorgeschrieben: ein Tee aus dem Chanoyu-Sortiment und ein Nectaflor-Honig. Der Tee wurde einmal als Gewürz für die Botzi-Birne und einmal in der Fischsauce präsentiert. Was den Honig betrifft, so karamellierte Euloge die Birne und verfeinerte die Zwiebelcreme.

Um diese komplexen Gerichte in 5 Stunden und 30 Minuten zuzubereiten, wurden die Kandidaten von einem Coach, einem Commis und einem 2. Commis begleitet, die nichts anderes waren als die letzten Finalisten des Wettbewerbs «La Cuisine des jeunes», der von Proviande organisiert wurde.

Um 18.15 Uhr fiel das Urteil: Euloge Malonga gewann die Blancpain-Trophäe - eine mit seinem Namen gravierte Uhr - und wurde dann zum Gewinner des Bocuse d'Or Suisse gekrönt, indem er eine wunderschöne, von Bragard gestiftete Jacke mit goldenen, auf den Kragen gestickten Olivenzweigen erhielt. Und von Christian Stucki, dem Schwingerkönig und Sportler des Jahres 2019, wurde er mit einem Lorbeerkranz (Lorbeer = ein beliebtes Küchengewürz) gekrönt.

SIRH/+ BOCUSE D'OR TEAM SWITZERLAND

Gewinnerfotos



Euloge Malonga und Christian Stucki
(links dahinter der zweitplatzierte Pasquale Altomonte)
Foto: Pierre-André Fragnière



Anton Mosimann, Euloge Malonga, Christian Stucki
(v.l. dahinter: Régis Marcon und Franck Giovannini)
Foto: Sedrik Nemeth Photographie

Vorbereitung Bocuse d'Or Europe

Nun müssen sich Euloge Malonga und Fiona Wittwer schnell auf den Bocuse d'Or Europe vorbereiten, denn dieser findet in knapp vier Monaten statt. Eine kurze Frist, gleichzeitig auch ein ziemlich motivierende. Das Thema des Wettbewerbs wird norwegischer Fisch und Meeresfrüchte sein! Er muss also hart arbeiten, um vorbereitet und kreativ zu sein, mit Elementen, die die 20 Mitglieder der europäischen Jury beeindrucken und herausfordern sollen.

Die Trainingsküche Philippe Rochat

Die modulare und transportable Küche, die im Juli 2022 eingeweiht wird, bleibt in Schüpfen in einem Raum, der von der Firma Ruocco Antipasti Manufaktur AG, einem treuen Freund der Schweizer Akademie Bocuse d'Or, zur Verfügung gestellt wird. Euloge Malonga ist sehr glücklich, dass er nicht weit von seinem Arbeitsplatz (Bern) und seinem Wohnort (Lyss) entfernt trainieren kann.

Die Jury, die Euloge ausgewählt hat

Der diesjährige Wettbewerb fand vor einer Jury aus Spitzenköchen und Routiniers der Kochwettbewerbe statt, zu der auch die bisherigen Schweizer Kandidaten für den Bocuse d'Or seit 2001 gehörten, darunter der Bocuse de Bronze 2007 und Präsident Franck Giovannini, umgeben von den beiden Ehrenpräsidenten Anton Mosimann und Régis Marcon, sowie von Dario Ranza, Stéphane Décotterd, Filipe Fonseca Pinheiro, Christoph Hunziker, Christian Nickel, Armin Fuchs, Marco Steiner, Sven Erik Reena (Präsident des Teams Bocuse d'Or Norway), Alessandro Bergamo (italienischer Kandidat 2021) und Christian Stucki. Der Kochjury unter dem Vorsitz von Beat Weibel gehörten ausserdem Céline Maier, Heinz Rufibach und Teo Chiaravallotti an.

Der ganze Wettbewerb wurde vom Chef de Concours Jean-Michel Martin sowie den Verantwortlichen Lucien Mosimann (Koordinator) und Anna Pernet (Projektleiterin) dirigiert.

SIRH/+

BOCUSE D'OR

TEAM SWITZERLAND

Die Aufgaben des Wettbewerbs waren:

Die Zubereitung von drei kreativen und modernen Gerichten für 14 Personen in der Zeit von 5 Stunden und 30 Minuten nach der vorgegebenen offiziellen Wettbewerbs-Aufgabenstellung:

Amuse-bouche

1 Amuse-Bouche mit Gruyère AOP-Käse

Fischgerichte

2 Zander, ca. 1,5 kg, ausgenommen

2 vegetarische Garnituren

1 einzige Sauce, die auf dem Teller serviert wird

Fleischgerichte

1 Lammrücken (10 Rippen) ca. 3,5 kg und 1 Lammschulter ca. 1,5 kg

2 vegetarische Garnituren, die sich von denen des Fischtellers unterscheiden

Obligatorische Produkte, die in einem der drei 3 Gerichte geschmacklich erkennbar enthalten sein mussten:

- Schweizer Honig von Nectaflor
- 1 Tee nach Wahl aus dem Chanoyu-Sortiment

Das Menü des Gewinners:

Amuse-Bouche

Konfierte Kartoffel mit Gruyère AOP- Fondue
Gepickelte Birne, Zwiebelcreme mit «Nectaflor»-Honig und Sud

Fischteller

Zander mit Kerbel
Weisse Buttersauce «garniert»
Kartoffelraum mit Kaviar und «Crème fraîche»
Karotten in verschiedenen Texturen mit Haselnüssen

Fleischplatte

Lammfilet begleitet mit geschmorter Schulter und Pilzen
Lammnierstück mit Senf und knuspriger Kruste
Kräftiger Jus mit «Chanoyu» Swiss Vervain-Tee
Bramata «Maggia» mit Liebstöckel-Öl und Marmorierung
Sellerieboden mit Zwiebelrelish, Creme und Gel

SIRH/+ BOCUSE D'OR TEAM SWITZERLAND

Der Schweizer Kandidat für den Bocuse d'Or Europe 2024:



Euloge Malonga

39 Jahre, Stv. Abteilungsleiter Küche Hirslanden Salemspital, Bern

Euloge Malonga ist ausgebildeter Küchenchef und hat in seiner gesamten Karriere zwischen Positionen in Restaurants und in Krankenhausküchen gewechselt. Er stammt aus der Demokratischen Republik Kongo und wurde bereits mehrfach bei Kochwettbewerben ausgezeichnet. So gewann er den Swiss Culinary Cup 2019 und belegte 2021 den dritten Platz beim Cuisinier d'Or. Er ist Vater von zwei Töchtern, Milène und Marlène. Er ist in der Küche sehr genau und gründlich und lässt sich durch Druck nicht aus der Ruhe bringen.



Euloge Malonga und sein Commis Fiona Wittwer

Fotos:

Alle Pressemitteilungen und eine grosse Auswahl an Fotos finden Sie unter:
www.bocusedorsuisse.ch/media

Fotocredits:

Für Bocuse d'Or Suisse Pierre-André Fragnière oder Sedrik Nemeth (gemäss Fotobeschriftung)

Für weitere Informationen:

Schweizer Akademie des Bocuse d'Or
Lucien Mosimann
079 330 47 45
info@bocusedorsuisse.ch
www.bocusedorsuisse.ch

Für die Medien:

KONTOR FÜR KOMMUNIKATION
Paloma Szathmáry
079 414 21 56
paloma@kontor.swiss